

TURLI MUDDATLARDA EKILGAN ACHCHIQ QALAMPIR NAVLARI MEVALARINING BIOKIMYOVIY TARKIBI

Mannobova Barnoxon Umarjon qizi

Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti magistranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8347880>

Annatatsiya

Ochiq maydonlar sharoitida turli ekish muddatlarida ekilgan achchiq qalampirni Marg'ilon 330, «Uchqun» va «Tillarang» navlari mevalaridagi quruq modda, askorbin kislota (vitamin S), achchiqlik darajasi, mono va disaxarid va N-NO₃ ko'rsatkichlari keltirilgan.

Kalit so'zlar: Ochiq maydonlar, ekish muddatlari, qalampir, quruq modda, achchiqlik darajasi

Аннотация

Сухое вещество, аскорбиновая кислота (витамин С), степень горечи, моно- и дисахаридные показатели и показатели N-NO₃ в плодах перца острого Маргилон 330, «Учкун» и «Тилларанг», высаженных в разные сроки посадки в условиях открытого грунта. представлены.

Ключевые слова: Открытые площадки, сроки посадки, перец, сухое вещество, уровень горечи.

Abstract

Dry matter, ascorbic acid (vitamin C), degree of bitterness, mono- and disaccharide indicators and N-NO₃ indicators in the fruits of hot pepper Margilon 330, "Uchkun" and "Tillarang", planted at different planting dates in open ground conditions. presented.

Key words: Open areas, planting dates, pepper, dry matter, bitterness level.

Dunyoda so'nggi yillarda achchiq qalampirni isitilmaydigan issiqxonalarda yetishtirishga mos, achchiqlik darajasi 10 balldan yuqori, eksportbop, meva sifati yaxshi, hosildorligi 80-90 t/ga navlarni innovatsion usullardan foydalanilgan holda yaratish, isitilmaydigan issiqxona sharoitida maqbul ekish muddatlari va sxemalarini aniqlash bo'yicha ilmiy-tadqiqotlar olib borilmoqda. Achchiq qalampir yetishtirishda yetakchilik qilayotgan davlatlarda achchiq qalampir asosiy ekini bo'lishi bilan bir qatorda sanoat hamda farmatsevtika sohalarida ham keng foydalaniladi. SHu bois, uning isitilmaydigan issiqxona sharoitida yetishtirishga mos serhosil navlarini yaratish muhim ilmiy yo'nalish hisoblanadi. Uning isitilmaydigan issiqxona sharoitida yetishtirishga mos

navlarini tanlash va yetishtirish texnologiyasini muhim elementlarini ishlab chiqish hamda aholini yil davomida yangi barra mahsulot bilan ta'minlash bugungi kunning dolzarb vazifalaridan biri hisoblanadi.

Achchiq qalampirning asosiy madaniy turi (*Capsicum annum* L.) tomatdoshlar (Solanaceae) oilasiga mansub. Bu o'simlik sabzavot va ziravorlik jihatidan qimmatbaho ekindir. Achchiq qalampir mevasi vitaminlarga boy sabzavot ekini hisoblanadi. Qalampir mevasi askorbin kislota (vitamin S) hosil qilishi jihatidan barcha sabzavotlardan ustun turadi.

Ochiq maydonlar sharoitida turli ekish muddatlarida ekilgan achchiq qalampirni Marg'ilon 330, «Uchqun» va «Tillarang» navlari mevalaridagi quruq modda, askorbin kislota (vitamin S), achchiqlik darajasi, mono va disaxarid va N-NO₃ ko'rsatkichlari 1-jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Ochiq maydonlar sharoitida turli muddatlarda ekilgan achchiq qalampir navlari mevalarining biokimyoviy tarkibi (2022–2023 yy).

Ekish muddatlari	Quruq modda	Askorbin kislota, (vitamin S)	Mono va disaxarid	N-NO ₃	Achchiqligi (ball)
	%	mg	%	mg/kg	
Marg'ilon 330					
20-mart	58,1	141,3	4,8	113,3	5,2
25-mart	58,5	142,4	5,2	115,2	6,0
10 aprel(nazorat)	59,9	143,7	5,3	116,0	7,0
30mart	60,1	144,3	5,4	117,4	7,1
«Uchqun»					
20-mart	60,1	143,4	6,0	116,9	6,3
25-mart	60,3	144,2	6,2	117,2	7,2
10 aprel(nazorat)	61,1	144,8	6,4	118,1	7,4
30mart	61,3	145,1	6,5	118,4	7,5
«Tillarang»					
20-mart	62,7	143,4	6,4	119,0	5,0
25-mart	62,9	144,3	6,9	119,4	5,1
10 aprel(nazorat)	63,1	145,4	7,0	120,0	6,2
30mart	63,3	145,6	7,2	120,1	6,5

Turli ekish muddatlarida achchiq qalampir mevalarining biokimyoviy tarkibi faqat biologik pishish vaqtida, mevalarning tarkibi ya'ni quruq modda miqdori, askorbin kislota, achchiqlik darajasi, mono va disaxaridlar, nitrat miqdori laboratoriya sharoitida aniqlandi. Laboratoriya tahlillariga ko'ra, mevalarining biokimyoviy tarkibiga ekish muddatlarining ta'siri bo'ldi.

O'rganishlarga ko'ra, mevalari biologik pishgan Marg'ilon 330 navining nazorat variantida quruq modda miqdori 59,9 % bo'lsa, birinchi variantda ekilganda 58,1 % yoki nazoratdan 1,8 % kam, ikkinchi variantga nisbatan 60,3 foizga va to'rtinchi variantda ekilganda esa, quruq modda miqdori 60,1 foizgacha oshib, nazorat variantidan 0,2 foizga yuqori bo'ldi. Marg'ilon 330 navini nazorat variantidamevalar tarkibidagi askorbin kislotasi 143,7 mg bo'lgan bo'lsa, birinchi variantlarda 141,3 mg yoki nazoratdan 1,1 mg kam bo'ldi. Ikkinchi variantda 142, mg, va to'rtinchi variantda ekilgan o'simliklarda 144,4 mg yoki nazoratdan 0,6 foizga yuqori bo'ldi. Tajriba maydonida ko'chatlarni erta bahorda salqin havoda ekilishi meva tarkibidagi askorbin kislota miqdorining kamayishiga olib keldi. Achchiq qalampir mevasining tarkibidagi kapsaitsin miqdori yoki achchiqlik darajasi Skovelli shkalasi asosida organoleptik usulida aniqlandi. Marg'ilon 330 navining nazorat variantida achchiqlik darajasi 7,0 ball bo'lgan bo'lsa, birinchi va ikkinchi variantlarda ekilganda 5,2–6,0 ball yoki nazoratga nisbatan 14,3–25,7 foizga kam bo'ldi. To'rtinchi variantda ekilganda achchiqlik darajasi 7,1 ball yoki nazoratdan 0–1 ballga yuqori bo'ldi.

Marg'ilon 330 navining nazorat variantida mono va disaxarid 5,3 foizni tashkil etgan bo'lsa, birinchi va ikkinchi variantlarda 4,8–5,2 % yoki nazorat variantdan 02–05 foizga kam bo'ldi. To'rtinchi variantda ekilgan o'simliklarda 5,4 % yoki nazoratdan 0,1 % yuqori bo'ldi.

Ekish muddati nazoratdan kechikkanda mevalarning tarkibi, ya'ni quruq modda miqdori, askorbin kislota, achchiqlik darajasi, mono va disaxaridlar, nitrat miqdori oshib bordi. Ushbu qonuniya «Uchqun» va «Tillarang» navlarida ham kuzatildi.

Ekish muddatlari achchiq qalampir hosildorligiga sezilarli ta'sir ko'rsatdi. Jumladan, Marg'ilon 330 navi 10 fevralda ekilganda hosildorlik 5,6 kg/m², 20 fevralda 5,9 kg/m², 1 martda ekilganda 8,0 kg/m² bo'lgan bo'lsa, 10 martda 9,1 kg/m² tashkil etib, bu ko'rsatgich yuqorida ekilgan muddatlarga nisbatan hosildorlik 37 foizdan 60 foizgacha yuqori bo'ldi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Balashev N.N, Zemon G.O. Sabzavotchilik. - T.: O'qituvchi, 2010. 120-130 b.
2. M.X.Aramov, Abdullaev T. "Pomidorning serhosil navlari" "Ozarbayjon. Q|x.", № 12, 2018.